Le raccolte di GialloZafferano

"Patate ...che passione!!"

Ricette con le patate dal Forum di GZ

by Paperella per GZ

Indice:

Millefoglie di patate al formaggio by Susanna.f22



Ingredienti per 8 persone:

1,5 kg di patate a pasta gialla
100 gr di emmenthal
2 sottilette
1 bicchere di latte
burro
sale
una pirofila da forno dimensioni 30x25 circa

Sbucciate e lavate le patate , tagliatele a metà e dividetele in 2 gruppi. (questa operazione è consigliata onde evitare che le patate anneriscano durante la preparazione).
Cospargete la superficie con metà dell'emmenthal tagliato a grosse scaglie, con una delle sottilette fatta a pezzettini e con alcuni fiocchetti di burro; salate un po' la superficie e ripetete l'operazione con il resto degli ingredienti.Ora irrorate il tutto con il latte, ricoprite la teglia con un foglio di alluminio su cui avrete praticato alcuni fori per fare uscire l'umidità durante la cottura e passate in forno già caldo a 200° lasciando cuocere per 45 min. circa, finchè le patate non saranno cotte (verificatelo con una forchetta). A questo punto togliete il foglio di alluminio e lasciate cuocere altri 5-10 min. scoperto in modo da rosolare leggermente la superficie. Spegnere il forno e servite ben caldo.

Mini gateaux di patate con salsa di zucchine by Francescab



ingredienti per 6 mini gateaux

3 patate medie
5/6 fettine di speck tagliate sottili
scamorza affumicata
2 uova
latte

per la salsa:
1 zucchina
salsa
olio
sale qb

Lessare le patate e lasciarle intiepidire,sbucciarle e schiacchiarle con lo schiaccia patate.
Mettere tutto in una terrina,aggiungervi i due tuorli d'uovo,lo speck tagliato a sctriscioline molto sottili e dei cubetti di scamoza (o formaggio a scelta). A parte montare a neve i due tuorli e incorporlarli al precedente impasto.
Mettere tutto negli stampini di silicone (io ho stampini del diametro circa di 5 cm e alti 3 cm) e infornare per 15 m a 180 gradi.
Lessare la zucchina e frullarla,aggiungervi latte quanto basta,un filo di olio e sale.
Servire i mini gateaux con sopra la salsa alle zucchine...belli caldi!!

Seppioline in guazzetto su mini tortilla di patate e anelli di cipolla fritta by Nino



Praticamente è un assemblaggio di tre preparazione, le seppie in guazzetto, la famosa tortilla spagnola e gli anelli di cipolla, senza presunzione e da paragonare a una bella donna.

SEPPIOLINE IN GUAZZETTO

Tre seppioline di quelle da mangiare crude
Pomodorini: sei
Scalogno tritato: uno
Aglio tritato: due spicchi
Peperoncino: un pizzico
Vino bianco: mezzo bicchiere
Olio evo: q.b.

PREPARAZIONE:

Pulire le seppioline della sola spatola, tagliarle a losanghe e tenerle da parte. Lavare i pomodorini, tagliarli in due, mettere in una padella, l'olio, fare riscaldare e aggiungere, la cipolla e l'aglio, non appena incomincia a sfregolare, mettere le seppie, il peperoncino e i pomodorini, fare appassire,aggiungere il vino, fare evaporare e aggiustare di sale.

MINI TORTILLA DI PATATE

Patate medie: due
Cipolla: una grandicella
Uova: due
Olio evo: q.b.

PREPARAZIONE:

Lavare, pelare le patate e affettarle sottilissime, fare la stessa cosa con la cipolla, meglio usare l'attrezzo adatto per affettare.Mettere in una padellina dal diametro di12/14 centimetri l'olio, no appena caldo, mettere le patate e la cipolla e fare friggere tenendo la padellina coperta, la condensa che si forma permette che il tutto non si brucia, deve essere morbida, salare e continuare, fino a rosolatura avvenuta, in tanto sbattere le uova, versare dentro le patate, amalgamare bene, e nella stessa padella, dopo aver tolto l'olio, versare il composto, lasciandolo andare per circa quattro minuti per parte, mentre la parte esterna, risulterà colorata il dentro deve essere soffice.

ANELLI DI CIPOLLE FRITTE

Cipolla: una
Farina: q.b.
Olio evo: q.b.

PREPARAZIONE

Pulire la cipolla, ricavare degli anelli e tenerli in acqua fresca per un'oretta, sgocciolarli, passarli in farina e friggerli in abbondante olio. Mettere, sul fondo del piatto di servizio la tortilla e adagiare sopra le seppioline con il loro sughetto e gli anelli delle cipolle

Sformatini di patate al gorgonzola by Solidea



Ingredienti x 2 sformatini
2 patate medie
100 g. gorgonzola al mascarpone
1 dl. tra latte e panna liquida
sale pepe
burro per ungere gli stampini

Ingredienti fonduta al parmigiano
1 noce di burro
parmigiano grattuggiato
panna liquida q.b.

Sbucciare le patate, lavarle con la lama apposita del robot tagliarle a fettine sbollentarle per 10', scolarle e metterle nell'acqua fredda. Scolarle ed asciugarle bene. Lasciarle riposare qualche ora.Mettere un cerchio di carta forno sulla base dello stampo ed imburrare bene le pareti. Foderarlo con le fette di patate. Iniziare con un bel strato di gorgonzola e d alternarlo alle patate fino ad esaurimento.
mescolare latte e panna e versare sugli sformatini. Coprire con un foglio di stagnola cuocere in forno a 180° x 1 h. Togliere la stagnola e continuare la cottura per altri 20/30'. Lasciarli raffreddare qualche minuto prima di sformarli.
In una padella sciogliere la noce di burro, aggiungere il parmigiano con la panna (o latte) lasciare che si formi una bella crema e servire con lo sformaino!
Io ho aggiunto per la decorazione 2 cornucopie di parmigiano!

Torta di patate e porri by Germana



Per la pasta:
200 g Farina 00
100 g Farina di grano duro
acqua, sale,

Per il ripieno:
200 g di porri
700 g di patate
7 cucchiai di grana padano grattugiato, sale.
Teglia cm 23 di diametro

Lessare le patate e schiacciarle con una forchetta. Fare appassire i porri a fuoco dolce, nell'olio extravergine di oliva. Unire e mescolare patate, porri ,grana , sale. Amalgamare acqua, farina e un pizzico di sale fino ad ottenere un impasto sodo e liscio; dividerlo in palline grandi come un mandarino e passarle nella macchina della pasta ,ottenendo così delle strisce lunghe e strette da accostare le une alle altre, leggermente sovrapposte. Farcire con il ripieno.
Ripiegare i lembi di pasta che fuoriescono dalla teglia sopra la torta. Bucherellare con la forchetta. Irrorare con olio abbondante ed infornare a 180° per 50 /60 minuti.

Frico con patate by Solidea



Patate
cipolle
ricotta affumicato
olio evo
pepe e sale.
Le dosi sono a piacere, il risultato non cambia!

Tagliare a fettine sottili le cipolle e farle rosolare nell'olio. Aggiungere le patate tagliate a fettine. Far cuocere prima coperto a fuoco moderato affinchè le patate ammorbidiscano e schiacciarle con una forchetta di legno (per non rovinare la padella).
A fuoco vivace formare una bella crosticina dai due lati, mescolare di nuovo ed aggiungere la ricotta gratuggiata, mescolare di nuovo e fare ancora la crosticina dalle due parti. servire caldo.
Per velocizzare la preparazione si possono usare anche le patate a crudo, preferibilmente grattuggiate ed avendo l'accortezza di aggiungere un po' alla volta acqua bollente.
La preparazione risulterà più gustosa!

Gnocchi di patate al burro e zucchero by Mamma3



Per 6 persone:
1 kg d patate bollite con la buccia e poi spellate e passate allo schiacciapatate ancora calde
300 gr di farina
sale 5 cucchiai di burro
zucchero semolato

In una terrina raccolgiere le patate schiacciate, salare e aggiungere farina fino ad ottenere un composto uniforme e compatto. Lasciare riposare una mezz'ora.
Sulla spianatoia con l'aiuto di altra farina, se necessario, tagliare dei pezzi di impasto formare dei rotoli e con il coltello tagliare a piccoli pezzi che andranno poi passati sui rebbi di una forchetta per sagomarli e rigarli.
Cuocere in acqua bollente salata e quando tornano a galla prelevarli dalla pentola con un schiumarola e impaittarli senza condimento.
In un pentolino fondere a fiamma dolce il burro; Mi raccomando, non deve bruciare altrimenti rovina il sapore caratteristico di questo piatto. Versare il burro a filo sui gnocchi e cospargere di zucchero a piacere.

Polpette di pesce e patate by Cuochetta



Ingredienti x 4 persone (circa 20 polpette)
500g di filetto di merluzzo
2 uova
350g di patate
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
noce moscata qb

Tagliate il pesce a tronchetti e tritalelo nel mixer (io ho preferito sminuzzarlo a pezzettini con il coltello), amalgamarlo alle uova, aggiungere un pizzico di noce moscata, prezzemolo e aglio.
Aggiungere le patate bollite e schiacciate, il sale e il pepe e amalgamare bene il tutto.
Formare delle palline grosse come un albicocca e passarle nel pangrattato.
Disponetele in una teglia foderata da carta forno, condirle con 5 cucchiai di olio e cuocerle in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti circa. (Io ho cotto le polpette nel micronde con la funzione CRISP x 15 minuti... perfette!)

Chicche della nonna by Montebianco



Ingredienti
1 kg patate lesse
5oo gr farina bianca
300 gr spinaci lessi tritati
200 gr ricotta
noce moscata
un uovo intero sale

Impastare bene tutti gli ingredienti, tirare delle biscioline come per gli gnocchi però più piccole, tagliarle a tocchettini, cospargerle di farina e muoverle leggermente per arrotondarle un pò. A parte fare un sugo al pomodoro- cipolla soffritta con olio e pomodori- deve risultare omogeneo, unire la panna da cucina. Far cuocere le chicche nell'acqua bollente, vengono a galla immediatamente, e passarle nel tegame con il sugo. Spolverare con parmigiano abbondante!

Panzerotti di patate ripieni di....fantasia by Solidea



Ingredienti x 24 panzerotti:

impasto per gnocchi
700 g. patate
200 farina
1 uovo
sale q.b.
2 cespi di radicchio rosso tardivo di Treviso
1 salsiccia di Sauris (affumicata)
50 g. mascarpone (avanzato dalla torta di Bombetta)
c.ca 100 g. tra taleggio e gorgonzola
burro chiarificato e parmigiano per condire

Intanto che cuocevano le patate ho spezzettato la salsiccia e l' ho rosolata in una padella antiaderente tritata nel mixer assieme al radicchio e fatto stufare.
Fatto intiepidire il tutto ed uniti i formaggi (il taleggio a cubetti).
Preparato l'impasto e steso col mattarello e ricavati, col tagliapasta, dei tondelli ovalizzati leggermente con piccolo rullo messo al centro un po' di ripieno e chiusi a mò di panzerotto. Con la schiumarola immersi delicatamente nell'acqua salata a moderato bollore quando son venuti a galla li ho scolati e conditi con del burro chiarificato ed un'abbondante spolverata di parmigiano

Gnocchi de “susini” o marmellata by Solidea



Per la pasta degli gnocchi:
1 Kg patate (kennebek)
250 farina
1 uovo + 1 tuorlo
sale q.b.

Per il ripieno:
*1 prugna sciroppata o secca (senza nocciolo)
o marmellata di albicocche

per il condimento:
burro chiarificato
pangrattato
cannella (facoltativa)

Preparare l'impasto per gli gnocchi come sempre.Stenderlo col mattarello e ricavare dei cerchi.Al centro ponete 1 prugna o marmellatachiudete a gnocco o fagottino o come più vi piace.
Cuocerli in acqua bollente salata scolarli quando vengono a galla.Condirli con il pangrattato rosolato nel burro. A piacere una leggera spolveratina di cannella!!
In stagione usate le prugne fresche, denocciolatele e mettetele per qualche ora in una terrina con zucchero e cannella, mescolate di tanto in tanto.
Riempite gli gnocchi con la prugna, alla fine dopo averli conditi aggiungete un po' del sughetto formatosi!

Patate saportie by Smile



Ingredienti
patate lessate non completamente e tagliate a tocchetti grossolani
pancetta affumicata
cipolla
pomodorini
sale,pepe,paprika

In una teglia rosoliamo in un pò d'olio della cipolla,poi ci versiamo dentro la pancetta.
Quando si è bella dorata ci mettiamo le patate,e i pomodorini.
Saliamo, pepiamo, paprikiamo, copriamo con un coperchio e le lasciamo cuocere bene x circa 3 quarti d'ora finchè non avranno fatto la crosticina.

Ciambelline di patate by Nannarè



6 uova (3 intere + 3 tuorli)
1 Pizzico di sale
1 kg. di farina oo
500 g. patate (lessate)
6 cucchiai di zucchero
100 g. di burro
3 tazzine di latte tiepido
3 cubetti di livito di birra
buccia grattuggiata di 1 bel limone o di 1 arancia
Olio X Friggere
Zucchero semolato X spolverizzare

Si dispone la farina a fontana su un piano di lavoro, si forma una conca al centro della quale con uno schiacciapatate si aggiungono le patate lesse (schiacciate, appunto) le uova e via, via tutti gli altri ingredienti e il lievito sciolto nel latte tiepido. Impastare sul piano infarinato fino ad ottenere un impasto omogeneo come quello per gli gnocchi. Prendere un pò d'impasto e sul paiano infarinato formare dei cilindretti da chiudere a ciambella che man, mano appoggerete su un telo o una tovaglia pulito/a. Scaldare bene e friggere in olio profondo. Sgocciolare su carta assorbente x far perdere unto in eccesso e passare nello zucchero. E son già buone così.! Io le ho anche tagliate in senso orizzontale farcite con crema pasticcera o crema da spalmare cacao e nocciole, bagnate in alchermes e passate nello zucchero. Inoltre dato il loro sapore non troppo dolce, invece di passarle nello zucchero : le ho tagliate in senso orizzontale e farcite come per dei rustici: wurstel e spicchio di carciofino sott'olio o funghetti sott'olio, semplici con prosciutto cotto/crudo, salame, formaggio spalmabile e rucola e via con la fantasia... adesso fate voi.

Patate con pancetta by Susanna.f22



INGREDIENTI

4/5 patate medio - grandi
2 fette di pancetta dolce spesse 1/2 cm
olio evo, sale
2 spicchi d'aglio
1 scalognetto
1/2 bicchiere di vino bianco secco

In una padella fate soffriggere nell'olio l'aglio spellato e schiacciato e lo scalogno affettato sottile; quando saranno ben rosolati unite la pancetta tagliata a cubetti, fate rosolare per bene e sfumate con il vino. quando si sarà asciugato un pò, sempre a fiamma vivace, aggiungete le patate sbucciate e tagliate a rondelle spesse 1/2 cm circa, fatele rosolare e poi finite la cottura a fuoco più basso e a tegame coperto.

Fior di patate ai carciofi e ricotta by Lenny



Ingredienti *x 6*
600 g patate silane
100 g ricotta
250 g gambi (o cuori) carciofi
1 uovo
aglio
2 cucchiai di olio evo
sale

Preparazione. Lavare e mondare i gambi (o i cuori) di carciofi e farli andare in un tegame con l'aglio, il sale e un filo d'olio evo. A cottura ultimata, frullare ottenendo una crema ed amalgamarla alla ricotta e all'uovo (lasciandone un poco da parte), regolando di sale. Pelare le patate, affettarle sottili, usando la mandolina e scottarle per 2' in acqua bollente salata. Scolarle, asciugarle e foderare fondo e pareti degli stampini imburrati (non necessario se si utilizzano stampini di silicone). Spennellare accuratamente con il riamanente uovo, la parte inferiore dei petali di patate *(*quella che verrà colmata con la crema*)* e riempire con il composto di crema e ricotta.

Infornare a 200° per 30' e sformare dopo averli lasciati riposare x almeno 2'.
Facoltativo spennellare i petali con dell'olio evo, prima di servirli.

Tortino di patate by Gianfi

pasta sfoglia surgelata
700-800 gr. di patate
formaggio fontina e valdostana
speck
rosmarino
grana grattugiato
panna
1 uovo

Stendere la sfoglia in una pirofila coprendo i bordi. Lessare le patate e affettarle. Metterne uno strato sulla sfoglia Coprire con i formaggi a pezzetti ,il rosmarino tritattoe sminuzzato, il grana grattugiato.
Fare un altro strato.
Sbattere l'uovo con la panna e versarlo sopra l'ultimo strato.
Infornare a 180° per 15-20'.

Patate al curry by SaleInZucca

500g d patate
1cipolla
olio(6cucchiai)
semi di coriandolo
semi di senape
cumino
un pezzetto di zenzero
curry

Per tutte le spezie la dose è circa un cucchiaio(forse la prima volta mezzo...)
Mettere a sbollentare le patate nell'acqua già bollente e salata per 6-8minuti(che siano tenere ma nn cotte),nel frattempo fate tostare le spezie, aggiungere olio e cipolla(nn farla imbiondire troppo)e peperoncino, meglio se fresco;aggiungere le patate , lo zenzero e lasciare cuocere a fuoco vivo per qualche minuto, aggiungere curry, aggiustare di sale.Quando le patate avranno assorbito le spezie, abbassare la fiamma, coprire il tutto e lasciare cuocere altri 10minuti ca.
Servire caldissime con una spolverata di pepe nero!

Ricetta ligure "frisceù de patatte" by Aura

ingredienti:
500 gr.di patate
200 gr.di burro
150 gr.di zucchero
100 gr.di zucca candita
1/2 bicchiere di marsala
olio
1 uovo
pane gratuggiato

procedimento:
Passare al setaccio 500 gr.di patate lesse.Lavorando con un mestolo, incorporare nella purea 200 gr. di burro, 150 gr.di zucchero semolato, 100 gr di zucca candita tagliata sottile e 1/2 bicchiere di marsala secco.
Impastare bene, poi con le mani unte d'olio, fare delle palline (grandi come una da ping-pong)che verrà passata nel bianco d'uovo montato a neve e poi nel pane gratuggiato.Friggerle in olio caldissimo, scolarle e servirle calde.

Estofado de ternera con patatas escarchata by Nino



INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

Carne di vitella: un kilo
Farina: q.b.
Sale: q.b.
Pepe: q.b.
Olio evo: q.b.
Patate: mezzo kilo
Cipolla: una
Carote: due
Aglio: quattro spicchi
Peperone: due
Crema di peperone: un cucchiaio (pimiento moruno)
Vino bianco: mezzo litro
Aceto: due cucchiai
Alloro: quattro foglie
Prezzemolo tritato: una manciata
Timo: un cucchiaino
Noce moscata: un pizzico
Maggiorana: un pizzico

Tagliare la carne a pezzi regolari di circa tre cm. per tre, salare, pepare, infarinare e metterla in un tegame con olio caldo a rosolare, una volta rosolata aggiungere la cipolla tagliata a julienne, l'aglio tagliato grossolanamente, l'alloro, il timo, la maggiorana, le carote pulite e tagliate a rondelle, la crema di peperone, il prezzemolo, la noce moscata, l'aceto e il vino bianco, coprire e fare cuocere lentamente per circa un' ora, nel frattempo preparare le patate, lavandole, sbucciandole e escarchar,, (il procedimento consiste in prendere un coltello di lama dura inciderle e spaccarle, il nome deriva dal rumore che fanno quando si spaccano, questo procedimento serve a che le patate cuocendo, la parte non tagliata si sfalda e produce un addensante naturale, per effetto del' amido che produce, questo trucchetto si può usare per altre preparazioni.)
Lavare i peperoni togliere i semi e i filamenti bianchi e tagliarli grossolanamente, trascorso il tempo sopra indicato, aggiungere alla carne le patate e i peperoni, aggiustare di sale e portare a cottura.
La crema di peperone, in Spagna si vende già confezionata in barattoli, ma la si può ottenere prendento dei peperoni grossi secchi, mettendoli in acqua tiepida a rinvenire, tagliarli a metà eliminare i semi e grattare la polpa con un cucchiaio.

Sformato al salmone by Betty15



Ingredienti:

1 kg di patate non farinose
una cipolla
2 spicchi d'aglio
400 gr di filetto di salmone (io ho usato le fette affumicate, riesce lo stesso)
150 gr emmental grattugiato al momento
60 gr di parmigiano grattugiato al momento
60/100 ml panna da cucina
sale e pepe
burro per la tortiera

Lavate le patate e tagliarle circa 1,5 mm, porre in acqua fredda. Sbucciare e tritare finemente cipolla e aglio, sciogliere 10 gr di burro in un pentolino e far appassire la cipolla e l'aglio.Mettere da parte. Tagliare il salmone a fette da circa 5mm. Mescolare tra di loro i due tipi di formaggio. Imburrare una tortiera da circa 26 cm di diametro. Togliere dall'acqua le patate, far sgocciolare bene su carta assorbente. Coprite il fondo della tortiera con uno strato di patate (circa 1/3) in cerchio. Salare e pepare, distribuire metà del salmone, metà del composto aglio e cipolla e metà miscela di formaggi. Ripetere un'altro strato. Al termine, coprite con altre fettine di patate sistemate a tegole, Distribuire sulla superficie la panna scaldata con un cucchiaio di burro. Far cuocere a 200° per 30 min coperto da alluminio, poi toglierlo e lasciare in forno per alrti 20 min finchè si sarà formata una bella crosta dorata.

Gnocchi con radicchio,salsiccia e vino raboso by Daniela64



Per gli gnocchi
Patate a pasta bianca - 800 g
Farina - 250 g
Uova - 1
un pizzico di noce moscata e un pizzico di cannella
Sale e pepe Prezzemolo, erba cipollina
Montasio stravecchio

150 gr. di salsiccia fresca
350 gr. di radicchio tardivo di Treviso
1 spicchio di aglio , 2 chiodi di garofano, tre foglie di alloro
100 ml di vino raboso novello

Lessare le patate con la buccia; pelarle ancora calde e passarle con lo schiacciapatate, salarle, aggiungere l'uovo e il pizzico di noce moscata, il pizzico di cannella e la farina. Impastate velocemente e formate dei gnocchetti non molto grandi e se vi fa piacere passateli sui rebbi di una forchetta per dargli la sagoma.Porre sul fuoco un tegame con l'olio e lo spicchio d'aglio intero sul quale conficcherete i due chiodi di garofano; dopo qualche minuto aggiungere la salsiccia privata delle pelle e tritata grossolanamente e le foglie di alloro; cuocere a fuoco dolce per 10 minuti, dopo aggiungere 100 ml. di vino raboso novello e il radicchio di Treviso tritato, continuare la cottura a fuoco dolce per altri 25 minuti. Togliere lo spicchio d'aglio.Lessare gli gnocchi e poi farli saltare nel sugo. Spolverare il piatto con del prezzemolo fresco, dell'erba cipollina e delle scaglie di montasio stravecchio.
P.s. visto che il vino novello si trova per un breve periodo all'anno, in alternativa si puo' usare del vino raboso normale, l'importante è che sia vino raboso, un vino rosso, amabile e leggermente frizzante.

Gnocchi ripieni by Paperella



Ingredienti:

x gli gnocchi
800 gr. di patate
200 gr. di farina
1 uovo
sale
x il ripieno
1 fetta di prosciutto cotto
fontina
burro
x il condimento
burro
salvia

Preparate gli gnocchi come al solito facendo bollire le patate, passandole allo schiacciapatate e, quando sono fredde, impastando con la farina, l'uovo e un po' di sale. Tagliate gli gnocchi della grandezza di una noce circa. Nel frattempo tagliate a pezzettini piccoli piccoli il formaggio e il prosciutto. Fate tostare i pezzettini di prosciutto in un pentolino con poco burro. Armatevi di pazienza e prendete ogni gnocco, fategli un buchino nel centro, mettete un po' di formaggio e un po' di prosciutto. Richiudete e formate delle palline. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata. Ci vorrà un po' più di tempo perchè vengano a galla in quanto sono più grandi del normale. Quindi meglio tenere in caldo quelli che sono pronti nel forno caldo. Condire con burro fuso e salvia. Naturalmente il ripieno può essere variato a seconda dei gusti. Speck, carciofi saltati al burro........... la vostra fantasia si può sbizzarrire e ogni volta sarà un piatto diverso!

Tortelli di patate ai porcini by Montebianco



Fare la sfoglia con 500 gr di farina e 5 uova.
Rosolare un porro affettato sottilmente con burro e 2 o 3 foglie di basilico, unire poca conserva di pomodoro e cuocere 15 minuti. Schiacciare le patate lesse, condirle con il sugo, legare con un uovo e abbondante parmigiano.
Tirare la sfoglia e preparare i tortelli.
Mettere a bagno in una tazza di acqua calda i funghi porcini secchi per circa mezz'ora. In olio e burro soffriggere uno spicchio d'aglio tagliato a metà, unire mezza cipolla affettata fine, lasciare appassire e unire i funghi secchi strizzati. Lasciar insaporire, aggiungere un bel cucchiaio di triplo concentrato di pomodoro diluendo con l'acqua di ammollo dei funghi filtrata, sale e pepe, cuocere per mezz'ora unendo acqua o brodo.
Cuocere i tortelli in acqua bollente salata e condire con il sugo ai funghi e parmigiano.

Goulash con patate by Montebianco



Ingredienti

1 kg di polpa di manzo-cappello del prete
2 o 3 cipolle bianche
olio e burro
pomodori maturi o pelati 500 gr
1 cucchiaio di paprika (forte)
patate

Affettare le cipolle e rosolarle in olio e burro abbondante, quando sono quasi sfatte unire la carne a pezzi e farla insaporire finchè butta tutti i succhi, quindi unire la paprika sciolta in un mestolino di acqua calda, sale e pepe, e i pomodori. Cuocere a fuoco basso per circa un'ora, quindi unire le patate a pezzi e cuocere ancora per 45 minuti.

Ciambelline di patate by Elief71

Ingredienti:
g500 farina
g500 patate
4 uova
2 cubetti di lievito di birra
scorza grattuggiata di un limone
2 cucchiai di zucchero
1 cucchiaino di sale

Lessare le patate in acqua salata poi passarle nello schiacciapatate. Su un piano settacciate la farina con lo zucchero,il sale,la scorza del limone, disporla a fontana al centro mettere le patate,le uova e i 2 cubetti sciolti in un pò di latte caldo. Impastate velocemente il tutto. Lavorare la pasta e dare la forma di ciambelline e farle lievitare per un ora in un luogo caldo,poi friggerle in abbondante olio bollente.

Patate al forno alternative by S_ara

patate
Olio
sale
cipolla
erba cipollina

Tagliare le patate a cubetti, metterle in una teglia con sotto la carta forno, oliare bene, aggiungere la cipolla tritata (a me piace e ne circa mezza), salare e spargere erba cipollina e mescolare tutto con le mani.
In forno fino a 200 circa 40 minuti, mescolandole un paio di volte.

Pasta e patate by Aura



Ingredienti:
(dosi per 6 persone)

600 gr. pasta corta
600 gr. patate
500 gr. pomodori pachino
olio
cipolla
sale
pepe

Fate rosolare in 1/2 bicchiere di olio la cipolla ed unite i pomodori pachino tagliati a metà,sale, pepe e mescolate aggiungendovi le patate gia' pelate e tagliate a pezzetti.
Coprite con acqua e continuare la cottura dolcemente finche' le patate sono cotte.
Condite con questo sugo la pasta.

Torta di patate e asparagi by Lidia75

Ingredienti:
2 patate medie
3 uova
200 gr di asparagi
200 gr di latte
60 gr di farin
sale
pepe

Lessare gli asparagi in acqua salata,una volta cotti tagliarli a piccoli pezzetti. Sbucciare le patate e tagliarle a piccoli dadini. In una ciotola sbattere con una frusta le uova,il latte,la farina,il sale,il pepe. Aggiungere le patate e gli asparagi,versare il composto in una pirofila e cuocere x 25/30 minuti a 180°

Patate impastellate by Anto62

Avete poche patate in casa e vi chiedono le patate fritte??
NO PROBLEM
Sbucciate le patate 2 max 3 , tagliatele a fettine sottili , quindi preparate una pastella con farina acqua (frizzante) , e se ce l'avete anche un pochino di birra , sale.
Tuffateci le vostre fette di patate e friggete in abbondante olio.

Bocconcini di patate allo zafferano, con cuore di taleggio.

by Solidea



Ingredienti:

700 g. patate vecchie
100 g. farina
1 uovo
80 g. taleggio
80 g. burro
salvia e sale

Lessare le patate con la buccia. Sbucciarle e schiacciarle calde.Quando sono fredde aggiungere l'uovo, la farina, lo zafferano ed il sale. Tagliare il taleggio a dadini. Con l'impasto fare un cilindro di c.ca 3 cm e ricavare degli gnocchi. Schiacciateli al centro ed inserite qualche dadino di formaggio, richiudeteli ed arrotolateli. Metteteli in una teglia imburrata senza sovrapporli. Dopo averli leggermente appiattiti rifinire con fiocchetti di burro e la salvia spezzettata.Coprite con una stagnola ed infornare a 200° x 20'. Togliete la stagnola e continuate la cottura per altri 10'

Spezzatino con patate by Manuela77



400 g di polpa di vitello;
una cipolla piccola;
una costa di sedano;
una carota piccola;
1 spicchio di aglio;
prezzemolo;
rosmarino;
un bicchiere vino di bianco secco;
un cucchiaio abbondante di pancetta affumicata a cubetti;
3 cucchiai di passata di pomodoro;
2 grosse patate;
brodo;
olio e.v.o.;
burro;
farina;
sale;pepe;

Infarinare la carne e lasciarla rosolare in padella con due cucchiai di olio e un'abbondante noce di burro, salare e pepare . Quando si sa è formata la crosticina sgocciolare la carne con un ramaiolo e tenerla da parte in caldo. Nella stessa padella fare imbiondire l'aglio con il sedano, la cipolla, la carota, il prezzemolo e qualche ago di rosmarino, tutto finemente sminuzzato, e poi aggiungere la pancetta, lasciare insaporire e togliere l'aglio.Quando tutto sarà dorato, unire di nuovo la carne, bagnare con il vino e farlo evaporare, dopodiché aggiungere la salsa e un mestolo di brodo bollente (l'aggiunta della salsa è facoltativa, non incide sul gusto è più una questione cromatica!).Cuocere a fuoco basso , con il coperchio per circa un'ora e mezzo, bagnandolo poco alla volta con il brodo.Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti e metterle in acqua fredda. Quando manca mezz'ora al termine della cottura della carne , aggiungere le patate sgocciolate.A fine cottura regolare di sale e pepe.

Rotolo di patate e spinaci by Montebianco



Ingredienti:
4 patate medie lesse
farina bianca
un uovo - sale

Ripieno:
300gr di ricotta
3 cubetti di spinaci surgelati
un uovo
parmigiano grattuggiato
noce moscata-sale
(facoltativo) mascarpone

Impastare le patate passate come per gli gnocchi, stendere con il mattarello su un canovaccio infarinato ottenendo un rettangolo largo come la pentola ovale dove andrà cotto. Preparare il ripieno cuocendo, strizzando bene e tritando gli spinaci, farli raffreddare e unirli alla ricotta lavorata con uova formaggio sale noce moscata-il mascarpone se lo usate.Stendere bene il ripieno sul rettangolo steso prima, arrotolare aiutandosi con il canovaccio, legare a caramella e chiudere al centro con spille da balia, immergere in acqua bollente salata per circa 30 minuti. Sgocciolare e far intiepidire prima di togliere il canovaccio, tagliare a fette, disporle in una pirofila da forno imburrata leggermente sovrapposte, pennellare di burro fuso con la salvia e parmigiano. Passare in forno caldo 15 minuti.

Patate ripiene by Nevebianca



Ingredienti

1 grossa patata a persona

carne macinata
uovo
prezzemolo
sale,pepe
formaggio grattuggiato
aglio
aromi(origano,timo...)
pangrattato
brodo di dadi
cubetti piccoli di provolone(o altro simile)
qualche cucchiaiata di panna
olio d'oliva

Fare bollire le patate con la buccia in acqua salata per 10 min. Preparare il ripieno impastando la carne macinata con tutti gli ingredienti. Pelare le patate tiepide,scavarle con un cucchiaino o lo scavino, e metterne un po' nell'impasto di carne e mescolare bene.Poi riempire le patate con l'impasto ,metterle in una teglia ,attorno sistemare il rimanente della polpa delle patate,versare abbastanza brodo , irrorare di olio,coprire con un foglio d'alluminio e infornare per almeno una mezz'oretta a 180 gradi.Trascorso il tempo,togliere l'alluminio.versare su tutto un po' di pangrattato mescolato a del formaggio grattuggiato,origano,sale(poco)e fare gratinare fino a che sara' dorato

Patate con gorgonzola by Ultima



Ingredienti x 6
6 patate di media grossezza
250 gr. di gorgonzola con il mascarpone
(ho messo 200 gr. di gorgonzola e 50 gr. di mascarpone)
2 o 3 cucchiai di latte
sale
olio extravergine d'oliva (non è necessario, ma io l'ho messo, poco ma c'era)

Lessare le patate al dente con la buccia, scolarle, lasciarle raffreddare e sbucciarle, togliere la calotta e un poco di polpa, tenerle da parte. Con il gorgonzola, il mascarpone e il latte preparare una crema, salare leggermente le patate e riempirle con il composto di formaggi, riporre la polpa e la calotta, irrorarle con un goccio d'olio e infornare a 180° nel forno ventilato fino a cottura e doratura.

Gnocchi di patate by Susanna.f22



Ingredienti x 6 persone:
1,5 kg di patate farinose
3 tuorli d'uovo
farina OO q.b.

Lessare le patate, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate, aprire bene il composto sul tavolo da lavoro e lasciar raffreddare. adesso raccogliete le patate e formate una fontana, unire i tuorli ed un pò di farina e cominciare ad impastare con le mani. Aggiungere farina finchè l'impasto non si staccherà dalle mani e a questo punto iniziate a lavorare solo un pò d'impasto per volta (circa 1/5 del totale) e formate dei salsicciotti che taglierete a pezzetti con un coltello a lama liscia. Date la forma e le "righe" agli gnocchi con l'apposito strumento o con il retro della grattugia facendolo scivolare ed accompagnandolo con leggera pressione del pollice. Disponeteli sopra un canovaccio pulito, ben distanziati uno dall'altro altrimenti si appiccicano. Ora cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, saranno cotti quando galleggeranno sulla superficie. prendeteli con la schiumarola e lasciateli scolare nello scolapasta.metteteli nel piatto di portata e conditeli con sugo a piacere (ragù, pomodoro, pesto, burro e salvia.....).

Crocchette di patate by Dadaumpa



Ingredienti:

gr. 800 patate lessate e schiacciate
gr. 50 parmigiano grattugiato
gr. 40 pecorino grattugiato
1 uovo + 1 tuorlo
fette di speck o di prosciutto crudo
pane grattugiato

Dopo aver lessato e schiacciato le patate con lo schiacciapatate, lasciar raffreddare ed aggiungere i formaggi, poi l'uovo e il tuorlo.
Formare delle crocchette e passarle nel pane grattugiato, quindi avvolgerle nella parte centrale con una fettina di speck o di prosciutto crudo.
Sistemarle in una teglia e irrorare appena con un filo d'olio.
Passare in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti.

Rosti di patate by Faranm

ingredienti per 4 persone

800 gr di patate

poco olio di arachidi

quello che c'è nel frigo, tipo formaggi, salame, prosciutto cotto ecc.

Sbucciare le patate e grattugiarle con la grattugia a fori larghi, quindi asciugarle ben bene in un canovaccio(se dovessero essere ancora umide prendere un altro canovaccio). Quindi prendere una padella antiaderente di circa 25 cm, mettere dell'olio di arachidi, far riscaldare bene, e mettere una metà dei fiocchi di patate grattugiate prima, distribuendole bene, senza lasciare spazi vuoti, salare e schiacciare bene con una forchetta. Lasciar cuocere a minimo e con l'aiuto di un coperchio, girare questa specie di frittata e far cuocere dall'altro lato, salare e mettere il ripieno preparato, quindi distribuire altri fiocchi di patate ricoprendo bene il formaggio ed i salumi.Continuare la cottura sempre a minimo, e sempre schiacciando con la forchetta girando e rigirando la "speciale frittata " con il coperchio...la cottura dovrebbe durare fino a quando la frittata non appare più umida ma bella croccante....adagiarla su carta assorbente e servirla ancora calda

Tortino veloce di patate affettate by Misskelly

Tagliare le patate e fettine sottili, mettere sul fondo della pirofila da forno un pò d'olio, adagiare le fette di patate irrorate d'olio, pepe e sale e un trito sottile di erbe aromatiche (timo, rosmarino e se piace cipolla), una spolverata di pangrattato e
subito in forno caldo per 20/30 minuti e comunque finchè non sono belle colorite. Potete anche arricchire il tortino aggiungendo un pochino di prosciutto cotto e mozzarella, in questo caso però aggiungere questi ingredienti solo gli ultimi 10 minuti di cottura.

Minestra di riso e patate by Germana



Ingredienti per 4 persone
200 g di riso semifino
2 porri grandi
4oo g di patate
2 cucchiai di olio evo
1 cucchiaio di passata di pomodoro
1 l di brodo circa
2 cucchiai di grana padano grattugiato
sale- pepe- prezzemolo tritato

Mondate i porri privandoli della parte verde e affettatli sottili.
Scaldate l'olio in una casseruola, unitevi i porri, salate, pepate e fateli appassire per 10 minuti circa a fuoco moderato, mescolandoli spesso. Intanto, sbucciate le patate, e tagliatele a pezzetti. Quando i porri saranno appassiti, unitevi le patate, la passata di pomodor e fate insaporire , mescolando spesso. Unite il brodo bollente e lasciate cuocere per circa 30 minuti, fino a quando le patate saranno tenere.
A questo punto aggiungete il riso e lasciate cuocere ancora 15 minuti, mescolando ogni tanto. Regolate il sale e servite la minestra ben calda, spolverata di formaggio e di prezzemolo tritato.

Cuori di patate al tonno by Dadaumpa



gr. 500 patate
1 limone non trattato, solo la scorza grattugiata
olio extravergine di oliva
sale pepe
gr. 100 tonno sottolio ben sgocciolato
maionese q.b.

Lavare e sbucciare le patate, tagliarle a pezzettoni e cuocerle a vapore (nella pentola a pressione circa 20-25 minuti dal fischio). Ancora calde passarle nello schiacciapatate direttamente sul piano di lavoro (meglio se di marmo) oppure in una ciotola, lasciare intiepidire quindi aggiungere la buccia grattugiata del limone, un filo di olio extravergine, sale e pepe - amalgamare bene con le mani. In una ciotolina preparare la farcia: mescolare il tonno con la maionese... per la quantità regolatevi un po' a vostro gusto senza esagerare, aggiungere una spolverata di pepe a piacere e amalgamate molto bene. Dividere l'impasto di patate in due parti uguali: stendere una prima parte con le mani (se non avete il piano di marmo stendete un foglio di carta forno sul tagliere e lavorate lì sopra) cercando di dare una forma abbastanza regolare e con un'altezza di circa 1-1,5 cm. Prendere la farcitura e stenderla sopra questo strato di patate aiutandosi con una forchetta o una spatola.

Prendere l'altra parte dell'impasto di patate e stenderlo delicatamente sopra la farcia cercando sempre di mantenere l'altezza del precedente (1-1,5 cm.). A questo punto prendere lo stampino scelto (in questo caso un cuore, ma potete fare tondi, fiori, quadrati...certamente si avrà meno scarto di impasto data la forma più regolare) e iniziate a tagliarli. Toglieteli delicatamente aiutandovi con una spatola o un coltello e posizionateli in un vassoio (su cui avrete steso della carta forno) che possa andare in frigo fino al momento di servirli.

Patate al forno by Loena



Ingredienti:

Patate
olio evo
sale
Aglio in camicia
Alloro
Rosmarino
Salvia
Timo

Preriscaldare il forno a 200 gradi.Oliare abbondantemente una teglia. Tagliare a cubetti le patate.Aggiungere l'aglio, le erbe aromatiche ed il sale. Infornare per circa 40 minuti.Mescolare delicatamente ogni tanto.Devono assumere un bel colore dorato.

Tortino di patate con formaggio e crema di zucchine by Gialla



Crema di zucchine:
Ingredienti
1 zucchina genovese grande
60 ml panna per cucina
30 gr (circa) parmigiano grattugiato
1 noce di burro
sale q.b.

Tagliate la zucchina dividendo la parte esterna (tagliatela con coltello e non col pelapatate in modo da prendere oltre alla buccia anche un pò di pappa) dal cuore... Prendete la parte verde e fatela sbollentare in un pò di acqua, una volta cotta passatela con il minipimer insieme alla panna e un cucchiaio dell'acqua di cottura, andate aggiungendo il parmigiano e il burro e salate; appena otterrete una crema ben liscia fermatevi e lasciate raffreddare il composto.

Tortini
Ingredienti
1 patata grande
2 uova
50 gr (circa) parmigiano grattugiato
2 fettine alte 1cm di galbanino (o similare)
pepe q.b.

Tagliate con la mandolina posta al penultimo scatto (verso lo spessore minimo) delle fette di patata, fatele sblollentare per pochi secondi in acqua salata e poi foderate con queste due stampini imburrati.

Sbattete le uova con il parmigiano e il pepe e versate il tutto nei contenitori a questo punto aggiungete il galbanino tagliato a cubetti e infornate a 200°C appena vedrete che la superficie è diventata gonfia e dorata fate la classica prova con lo stecchino di legno, sisi come per le torte... se risulterà asciutto potete levarli dal forno e sformarli sul piatto e versate sopra la crema di zucchine.

Con la parte di patata rimanente fate delle cips tagliandole con la mandolina al livello più sottile, friggetele e salatele; mentre con il cuore della zucchina tagliatelo a cubetti, friggeteli e salateli e usateli per guarnire il piatto... ma anche per mangiarli!!!

Torta carnica di patate by Solidea



Ingredienti

4 patate lesse fredde
25 g. farina di mais
50 g. farina bianca
1 cucchiaio di olio evo
2 cucchiai di zucchero

procedimento:
grattuggiare le patate in una terrina ed aggiungere le due farine, l'olio e lo zucchero;
Amalgamare bene e distribuire l'impasto in una teglia imburrata;
infornare a 200° per 1/4 d'ora.
Nel secondo ho aggiunto del prosciutto cotto, origano, parmigiano e fiocchetti di burro.